



Prix nets en euros- service compris – selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, le 39V Restaurant et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France\* – UE\*\* – US\*\*\*). Nos poissons, coquillages et crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés.

# Au déjeuner

## Nos créations sans alcool

11

### Jus de légumes

Courgette, concombre, épinard, citron, gingembre

### Le Floréale

*Martini Floréale, tonic à la fleur de sureau, sucre de canne*

### Virgin Fruits rouges

Purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

Kombucha au gingembre Energy bio - 350ml

8

V. Pétillant de rhubarbe - Domaine Balleau

10

Energéscent sans alcool 'French Bloom'

17

### Blanc

Chardonnay - Poire, fleurs blanches, citron épice

### Rosé

Chardonnay, Pinot Noir - Rose, fruits rouges, pêches blanches

## Menu

2 services au choix — 49,5

3 services au choix — 59,5

Poisson de pêche durable à cru  
radis -green, red et blue meat-, condiment iodé

ou

Carottes des sables -cuites et crues-  
oeufs de saumon de Fontaine, condiment raiisort

.....

Cabillaud rôti  
poireaux -rôtis, marmelade-, pommes de terre  
sauce Raïta

ou

Risotto à la courge bleue de Hongrie  
-rôtie, en praliné-, amandes torréfiées

.....

Galette des Rois  
accompagné d'un verre de Cidre

# La carte

## Entrées

Pâté en croûte - <i>volaille, foie gras-</i> jeunes pousses, pickles de moutarde	32
Oeuf bio en meurette sauce bourguignonne - <i>1er prix Championnat du Monde 2019-</i>	34
Araignée de mer coeur de laitue, mayonnaise verte	38
Saint-Jacques à cru - <i>mâche, pommes et pommes-, curry</i>	38

## Plats

Notre Vitello Tonnato champignons rosés à cru	28/36
Légumes de nos maraîchers cuisinés ensemble petit épeautre	44
Saint-Jacques de la baie de Seine - <i>meunière et mousseline -, à la Dieppoise</i>	58
Notre Paëlla Arroz de Calaspara - <i>langoustines, coques, seiches-</i> condiment Biscayenne	62
Filet de bœuf - en croûte de poivre, sauce aux poivres - Rossini - <i>foie gras et truffe noire-, sauce Périgueux</i>	64 78
Poisson de pêche durable - choux-fleurs, condiment pissenlit - épinards, grenobloise	66
Signature - Macaroni juste gratinés truffe noire et Comté millésimé	72
La truffe noire* râpée sur le plat de votre choix	<i>Prix au cours</i>

# La carte

## Fromages

élevés par Marie-Anne Cantin

26

## Desserts

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses de l'artisan Pédone	15
Crème glacée de Normandie, miel et pollen	19
Fruits exotiques infusion d'herbes, sorbet mangue	24
Soufflé chocolat (A commander en début de repas) sauce au piment d'Espelette	24
'Notre Prostérole' (A commander en début de repas) sauce forte en chocolat	24

### Les complices

#### Service et cuisine

Claire, Nadège, Maria, Hamidou, Hartheaswaran, Lucas, Mamoudou, Alioun, Arthur, Paul, Mae, Olivier, Axel, Ninnon, Magid, Carlos

#### Maraîchages et vergers

Les Jardins des bords de Rance, Rolland Rigault, Thierry Riant, Christophe Latour, Thierry de Puymaurin  
La compagnie du Bocage, les Vergers Saint-Eustache...

#### Viandes et volailles

JA Gastronomie, La coopérative de Axuria, Pierre Duplantier, Les Boucheries Nivernaises, Cormeilles viandes, Pierre-Eudes Quintart, La ferme Le Devant, ...

#### Laitiers et œufs

Borniambuc, Jean-François & Bernard Anthony, Marie-Anne Cantin, René Pellegrini, Pédone - Maître glacier depuis 1959...

#### Pêches

Les produits Noirmoutrins, François Gallen, La Criée de Boulogne-sur-Mer, Patrick Ramet, Alexandre Navarre, France Ikejime, Lisaqua...

#### Paniécation

Chambelland, Jean-Luc Poujauran...

\*Tuber Melanosporum